

EL DIEN RESTAURANT

El toque personal de la sabia mano de Enric Millà, el profundo conocimiento de las técnicas y la continua investigación hacen que consiga con su cocina adaptarla al gusto actual con la sabiduría, variedad y riqueza de la cocina tradicional. No en vano podemos catalogarlo dentro del movimiento de la nueva cocina de autor catalana. La particular filosofía de introducir el mayor número de productos ecológicos y naturales en la elaboración de todos sus platos, el redescubrimiento de algunos de estos, la recuperación de recetas y elaboraciones antiguas, así como la invención de los platos mas creativos le han llevado a conseguir una serie de menciones y reconocimientos a nivel provincial y nacional. En cuanto a la bodega, Diana Mejía continúa la misma línea presentando una cuidadosa selección de vinos, algunos procedentes de pequeñas bodegas poco conocidas pero de gran calidad, capaces de elaborar grandes vinos siguiendo los métodos mas tradicionales y naturales. Concepto que extiende a la carta de licores, de infusiones y de whiskies, entre otras.

En definitiva, un local en el que cada detalle esta pensado para disfrutar al máximo de lo mejor de la gastronomía.



El Dien Restaurant

*c/ Estació n° 28
25680 Vallfogona de Balaguer (Lleida)
Tel. 973 053 014 / 653 838 010
www.eldien.com*

EL DIEN RESTAURANT (CATALA)

El toc personal de la sàvia mà d'Enric Milla, el profund coneixement de les tècniques i la contínua recerca fan que aconseguixi amb la seva cuina adaptar al gust actual amb la saviesa, varietat i riquesa de la cuina tradicional. No en va podem catalogar-lo dins del moviment de la nova cuina d'autor catalana. La particular filosofia d'introduir el major nombre de productes ecològics i naturals en l'elaboració de tots els seus plats, el redescobrimient d'alguns d'aquests, la recuperació de receptes i elaboracions antigues, així com la invenció dels plats més creatius l'han portat a aconseguir una sèrie de mencions i reconeixements a nivell provincial i nacional. En que fa al celler, Diana Mejía continua la mateixa línia presentant una acurada selecció de vins, alguns

procedents de petites bodegues poc conegudes però de gran qualitat, capaços d'elaborar grans vins seguint els mètodes més tradicionals i naturals. Concepte que estén a la carta de licors, d'infusions i de whiskies, entre d'altres.

En definitiva, un local on cada detall està pensat per gaudir al màxim del millor de la gastronomia.